

**Información general de la empresa**

Nombre comercial	FINCA PASCUALETE		
Ubicación de la industria	P.I. LA DEHESILLA S/N, 10200 Trujillo, Cáceres		
Razón social	RIO REAL INVERSIONES FINANCIERAS S.L.		
Dirección fiscal	URBANIZACIÓN RIO REAL S/N, 29603 MARBELLA, MÁLAGA		
Registro sanitario	15.05606/CC		
Teléfono	927320851	Fax	927320773
Persona de contacto	ANTERO MANUEL MURILLO	E-mail	gestion@fincapascualete.com
Persona de contacto en caso de emergencia	JUAN FIGUEROA	Telf.	627429177

**Información del producto**

Código del producto	RETORTA300
Nombre del producto	RETORTA FINCA PASCUALETE
Nombre legal	QUESO CURADO DE OVEJA GRASO
Peso neto (g)	APROX. 380 g
Descripción del producto	QUESO DE PASTA BLANDA, ELABORADO CON LECHE CRUDA DE OVEJA, CARDO Y SAL. CORTEZA FINA Y FLEXIBLE, PASTA CREMOSA, COLOR MARFIL, SABOR INTENSO NADA AMARGO

**Fotografía del producto****Foto de la etiqueta del producto****Foto de la Contraetiqueta del Producto**



Ingredientes y características generales									
Ingrediente	%	Proveedor	País de origen	Procedencia de la leche		GANADERIA PROPIA			
LECHE DE OVEJA	99,9%	RRIF	ESPAÑA	Tratamiento térmico		NO			
CUAJO VEGETAL	<0,01%	CUAJOS MARTINEZ	ESPAÑA	% de ganado propio		100%			
SAL	<0,01%	SAL DE ROCA	ESPAÑA	Proveedores de leche		1			
				Raza		LACAUNE			
				Tipo de alimentación del ganado		FORRAJES SELECTOS Y PASTO			
				Producción anual de queso (Kg)		50.000 Kg			
				Tipo de cuajo		VEGETAL			
				Pasta	BLANDA	Corteza	NATURAL	Forma	CILÍNDRICA
				Técnica de prensado		DESUERADO POR GRAVEDAD			
				Técnica de salado		SALMUERA			
				Dimensiones queso (Largo x Ancho x Alto cm)		9 x 5 cm			
				Vida útil desde producción		4 MESES			
				Ecológico (Sí/No)		NO			
				DOP/IGP		NO			

Perfil de maduración				Lote y vida útil	
Tiempo de maduración	60 DÍAS			Descripción y significado del sistema de lote	CÓDIGO DE LA FABRICACIÓN
Curación óptima	60 DÍAS	Temporada	TODO EL AÑO	Mecanismo de determinación de la vida útil	UNTUOSIDAD DEL PRODUCTO
<b>Conservación y transporte</b>				Vida útil desde envasado	60 DÍAS
Temperatura de almacenado	2 <sup>o</sup> -4 <sup>o</sup>			Tiempo medio entrega	6 DÍAS
% Humedad relativa	>80%			Vida útil para el cliente	54 DÍAS
Temperatura de consumo	20 <sup>o</sup>			Vida útil una vez abierto	3-5 DÍAS

Información sobre alérgenos y advertencias					
Contiene	Como ingrediente (Sí / No)	En el lugar de producción (Sí / No)	Procedencia (si está presente)	Apto para	Sí / No
Cacahuetes y derivados	NO	NO	NO	Vegetarianos	SI
Nueces y derivados	NO	NO	NO	Veganos	NO
Pescado y derivados	NO	NO	NO	Diabéticos	SI
Crustáceos y derivados	NO	NO	NO	Celíacos	SI
Moluscos y derivados	NO	NO	NO	<b>Aditivos utilizados</b>	
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO	NO	Substancia	Función
Huevos y derivados	NO	NO	NO		
Soja y derivados	NO	NO	NO		
Apio y derivados	NO	NO	NO		
Mostaza y derivados	NO	NO	NO		
Maíz y derivados	NO	NO	NO		
Fruta y derivados	NO	NO	NO		
Levaduras y derivados	NO	NO	NO		
Dióxido de sulfuro y sulfitos a concentraciones mayores de 10mg/kg	NO	NO	NO		
Lupino	NO	NO	NO		
OGM (Organismos genéticamente modificados)	NO	NO	NO		
Gluten	NO	NO	NO		
Trigo	NO	NO	NO		

**Criterios Microbiológicos**

Microorganismo	Unidad de medida	Objetivo	Valor de rechazo	Método de ensayo	Frecuencia
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g		>1*10 <sup>5</sup>	PNT-LAC C/M1059	MENSUAL
<i>Salmonella ssp.</i>	UFC/25g		AUSENCIA	PEM6111	MENSUAL
<i>Listeria monocytogenes</i>	UFC/25g		AUSENCIA	PEM3112	MENSUAL
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g		>1*10 <sup>3</sup>	PNT-LAC C/M1058	MENSUAL

**Datos del laboratorio**

Nombre del laboratorio:	AQUIMISA
Acreditación:	ENAC
Frecuencia de análisis:	MENSUAL

**Información físico-química**

Parámetros	Valor	Método de ensayo	Frecuencia
Proteína en extracto seco	19,21%	KJELDAHL	
Cloruro sódico (NaCl)/ Sal	1,76%	MORE	
(Mínimo) Extracto seco	59,81%	ESTUFA	
Grasa en extracto seco	33,82%	GERBER	
	Límite	Valor de rechazo	
pH	5,26	6,50	

**Información nutricional en 100g**

	Unidad de Medida	Valor	Cálculo/Análisis	Propiedades organolépticas	
Energía	kJ	1629,52	Cálculo	Sabor	NADA SALADO, SIN MATICES ÁCIDOS, CON CIERTOS TOQUES DE LECHE PARCIALMENTE FERMENTADA, EN OCASIONES SABOR A LANA CON TINTES FLORALES O VEGETALES, DESTACA SU SABOR FINAL LIGERAMENTE AMARGO
Energía	Kcal	389,84	Cálculo		
Grasa	g	33,82	SOXHLET		
<i>de las cuales saturadas</i>	g	22,77	GC	Color / Apariencia	MARFIL, CON GRIETASEN CORTEZA EN ALGUNAS OCASIONES
<i>Monoinsaturadas</i>	g	9,66	GC		
<i>Poliinsaturadas</i>	g	1,38	GC		
Hidratos de carbono	g	2,16	Cálculo	Olor / Aroma	FUERTE PERO AGRADABLE CON MATICES VEGETALES Y FLORALES SEGÚN LA ÉPOCA DEL AÑO O LANA DE OVEJA
<i>de los cuales azúcares</i>	g	0,17	Cálculo		
Fibra	g	<50	Cálculo		
Proteína	g	19,21	KJELDAHL	Textura	SEMILÍQUIDA, ENTRE MANTEQUILLA Y MIEL
Sal	g	1,76	Cálculo		

**Envase, embalaje y logística**

Número de unidades por caja	8 UNIDADES				
Dimensiones del envase (Largo x Ancho x Alto en cm)	9 x 5 xm	Material	Film y cartón	Peso	3 g
Dimensiones de la caja (Largo x Ancho x Alto en cm)	38 cm	Material	28 cm	Peso (g)	8 cm
Número de cajas por capa	8				
Número de capas por pallet	8				
Total de cajas por pallet	64				
Dimensiones del pallet (Largo x Ancho x Alto en cm)	120 X 80 X 15	Material	MADERA		
Altura total del pallet	79 cm				
Peso total del pallet	200 KG				